

DONUT Of The Day



MAAK ER
IETS LEKKER
LEUKS VAN ↷





UPGRADE

A9 MyDOONY'S Natuur

72 x 45 g

Een mooie, ronde vorm, met de smeugigheid en smaak die je al kent ... één voor één troeven die je doen grijpen naar de **MyDOONY'S Natuur als dé basis** voor onweerstaanbare donutcreaties.



**ALS JE DONUTS
ER UITZIEN OM
IN TE BIJTEN,
DAN VERKOPEN
ZE ZICHZELF**

**We delen graag
enkele receptideeën**





MATCHADONUT

1

Meng witte icing met matchapoeder

2

Doop de MyDOONY'S Natuur
in de icing

3

Werk af met chocoladeschaafsel
en cacaovlokken





CITRUSDONUT

1

Meng witte icing met citroenaroma

2

Doop de MyDOONY'S Natuur
in de icing

3

Bestrooi met maanzaad en werk
af met een schijfje citroen





KARAMELDONUT

1

Meng witte icing met vloeibare karamel

2

Doop de MyDOONY'S Natuur
in de icing

3

Werk af met lijntjes van zwarte
chocolade en gehakte noten





KOKOSDONUT

1

Doop de MyDOONY'S Natuur
in witte icing

2

Werk af met fijne en grove
stukken kokosschaafsel





FRAMBOZENDONUT

1

Doop de MyDOONY'S Natuur
in witte icing

2

Voeg frambozenpasta toe
en meng voorzichtig

3

Werk af met gedroogde
frambozenstukjes





PRETZELDONUT

1

Doop de MyDOONY'S Natuur
in chocolade icing

2

Werk af met pretzelkoekjes,
marshmallows, gehakte noten
en eventueel wat goudstof





MARMERDONUT

1

Meng witte icing met
enkele natuurlijke kleurstoffen

2

Doop de MyDOONY'S Natuur
in de icing

3

Werk af met goudstof



EITJESDONUT

1

Doop de MyDOONY'S Natuur
in witte icing

2

Werk af met een halve abrikoos,
gehakte pistachenoten
en suikerwortel





SNOEPDONUT

1

Doop de MyDOONY'S Natuur
in chocolade icing

2

Halveer een chocolade-ei,
doop de rand in icing en suikerparels,
en vul het ei met snoep

3

Leg het halve ei in het midden
van de donut en werk af
met suikerparels





SPIDERDONUT

1

Doop de MyDOONY'S Natuur
in chocolade icing

2

Teken oogjes met rode icing
en gebruik halve pretzelkoekjes
als spinnenpoten





HERODONUT

1

Doop de MyDOONY'S Natuur
in rode icing

2

Spuit een toefje instant mix
(blauwgekleurd)

3

Werk af met lijntjes
blauwgekleurde chocolade
en spinnenweb van chocolade





DONUT 'HIEP HIEP'

1

Doop de MyDOONY'S Natuur
in witte icing

2

Spuit toefjes instant mix (bruingekleurd)

3

Versier met suikerbloemetjes
en strooi wat gouden sprinkles





DONUT 'HOERA'

1

Doop de MyDOONY'S Natuur
in karamel-icing

2

Spuit toefjes instant mix
(zalmrozegekleurd)

3

Versier met suikerbloemetjes en
strooi wat kokosschaafsel





HUWELIJKSDONUT

1

Doop de MyDOONY'S Natuur
in witte icing

2

Spuit toefjes instant mix (rozegekleurd)

3

Werk af met chocolade,
suikerbloemetjes en gouden sprinkles





VALENTIJNSDONUT

1

Doop de MyDOONY'S Natuur
in roze icing

2

Spuit toefjes instant mix (rozegekleurd)

3

Werk af met gekruimelde meringue,
een suikerbloemetje en -vleugel





LENTEDONUT

1

Spuit citroencrème in
de MyDOONY'S Natuur

2

Bedek met meringue en brand kort af

3

Werk af met zeste van limoen





PAASDONUT

1

Doop de MyDOONY'S Natuur
in witte icing

2

Bedek met kokosschaafsel

3

Maak een nestje met
enkele mini-paaseitjes





ZOMERDONUT

1

Doop de MyDOONY'S Natuur
in willekeurig gemengde
witte en blauwe icing

2

Werk af met zeevruchten
van chocolade en
crumble van zandkoekjes





SINTERKLAASDONUT

1

Doop de MyDOONY'S Natuur
in karamel-icing

2

Spuut een toefje instant mix
(bruingekleurd)

3

Werk af met crumble van zwarte
zandkoekjes, chocolade,
partje mandarijn en pepernoot





KERSTDONUT

1

Doop de MyDOONY'S Natuur
in groene icing

2

Werk af met instant mix
(groengekleurd)

3

Decoreer met kerstfiguurtjes
van chocolade





NIEUWJAARSDONUT

1

Doop de MyDOONY'S Natuur in
wit-grijsgemarmerde icing

2

Presenteer met een randje van
goudgekleurde fondant

3

Werk af met spongecake,
blokjes karamel en bladgoud



WE WORK FOR YOU
Let's connect!

 Vandemoortele  VandemoorteleProfessional
 Vandemoortele_Professional

17/1-2021 - Vandemoortele Europe (N.V.) - Eva Messiaen - Ottergemsesteenweg-Zuid 816, 9000 Gent - RPR Gent - Ondernemingsnr. 868721494116

My Original
DOONY'S



Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gent
vdmprofessional.be@vandemoortele.com
vandemoorteleprofessional.com